

日本人の死因ワースト1は“血管にまつわる疾患” ということ、ご存知ですか？

日本人の死因の1位は「がん」です。しかし血管がもたらす病気(心筋梗塞、脳梗塞など)を合わせると「がん」を抜いて1位になるという統計が出ています。つまり動脈硬化の先には、現代の日本人を悩ます怖い病気がたくさん待ちかまえているのです。私たちの血管は私たちの健康と大きく関わっているのです。

動脈硬化の予防に！

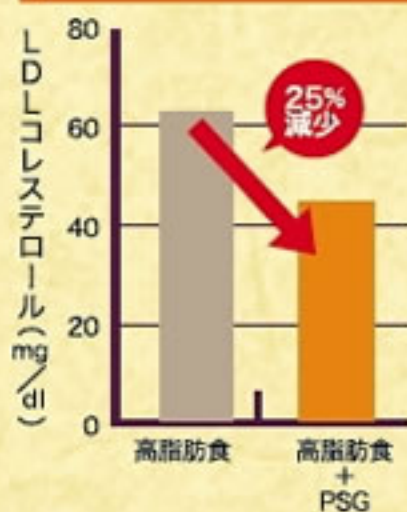
“PSG”には動脈硬化を予防する酵素(HTLアーゼ)の活性を高め、悪玉コレステロールを低下させる働きがあります

心筋梗塞や脳梗塞を引き起こす動脈硬化が促進される原因としては、血中の悪玉(LDL)コレステロールが酸化され、血管を傷つけてしまうことが知られています。“PSG”には悪玉コレステロール自体を低減する作用があり、さらに動脈硬化を予防する酵素(HTLアーゼ)の活性を、80%高める働きがあることも分かりました。つまり“PSG”には動脈硬化をダブルの効果で予防する働きがあるのです。

動脈硬化を予防する
酵素の活性が高まる



高脂肪食でも
悪玉コレステロール値が低下



HTLアーゼの活性化と
悪玉コレステロールの低下の
両方で動脈硬化を
予防します。

脂肪の多い食事を毎日マウスに与え検査し比較。その結果、“PSG”と一緒に食べたグループは、そうでないグループに比べ、血中のLDLコレステロールが低下。HTLアーゼの活性も高まる事が明らかになりました。

出典：渡邊ら、肥満研究、15(Supplement):225,2009

肥満や生活習慣病を恐れる前に
“PSG”を含む「発芽玄米」を食べましょう！
これからもますます自信を持って「発芽玄米」
をお勧めしていきます。

「発芽玄米」って何？

玄米以上の栄養価で、白米のように食べやすいお米です。

玄米をわずかに発芽させることで、食べやすさと栄養価を高めたのが「発芽玄米」です。白米と比べてビタミンや食物繊維、ギャバなどの栄養が豊富。玄米のようなバサつきのないおいしさ、炊飯器で炊ける手軽さも支持されています。